



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AKITMA

3 Yumurta  
1,5 su bardağı un  
2 su bardağı süt  
1 çay kaşığı tuz

Önce bir karıştırma kabına yumurtaları ve sütü alıyoruz.  
İyice çırpıttıktan sonra içine bir miktar unu ve tuzu ilave ediyoruz.  
Bu karışımı birbirine yedirip kıvamını bulana kadar un ilave ediyoruz. Karışımımız hazır.  
Ayrı yerde akıtma tavaına yumuşak bir fırça yardımı ile yağ sürüyoruz.  
Orta derecede harlı ateşe tavamızı yerleştiriyoruz.  
Yukarıda hazırladığımız karışımı bir kepçe yardımı ile hafif ısınmış olan tavamıza döküyoruz.  
Hafif akıtmamızın rengi koyu renk olunca bir spatula yardımı ile kenarlarından kontrol ederek diğer tarafını da kızartmak için ters çeviriyoruz.  
İki tarafı da iyice pişen akıtmamızı servis tabağına alıyoruz.  
Arzuya göre yanına yeşillik ve domatesle süsleyebiliriz.

